

Pečené rizoto se zeleninou

Rizoto je klasika, která neomrzí. Připravené v troubě zajistí, že se jednotlivé chutě propojí a pokrm získá i optimální konzistenci.

Suroviny na 4 porce:

Rýže kulatozrná	250 g
Voda	500 ml
Zeleninový vývar (bujón)	10 g
Maso vepřové pečené	200 g
Hrášek (mražený)	50 g
Mrkev	100 g
Paprika čerstvá	80 g
Paprika mletá čerstvá	10 g
Olej řepkový	25 ml
Sýr Eidam	120 g
Okurky sterilované	200 g



Postup:

1. Zeleninu a maso nakrájíme na kostičky a orestujeme na oleji.
2. Přidáme papriku, krátce orestujeme, zasypeme propláchnutou rýží a zalijeme vývarem.
3. Osolíme, promícháme a pod poklicí pečeme 20 minut v troubě.
4. Před podáváním posypeme sýrem a podáváme s kyselou okurkou.

Přejeme Vám dobrou chuť!